



CAMBIO SOCIAL, ANTROPOLOGÍA Y SALUD

ARTURO LUIS ALONZO PADILLA * FLORENCIA PEÑA SAINT MARTIN
COORDINADORES

CUERPOS ACADÉMICOS: "PERSPECTIVAS ANTROPOLÓGICAS DE LA DIVERSIDAD
BIO-SOCIAL CONTEMPORÁNEA"
Y "ANTROPOLOGÍA E HISTORIA DEL CAMBIO SOCIAL"
PROGRAMA DE MEJORAMIENTO DEL PROFESORADO (PROMEP)
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR (SES)

CONACULTA • INAH
ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

promep
Programa de Mejoramiento del Profesorado

MÉXICO 2006

Instituto Nacional de Antropología e Historia

Luciano Cedillo Álvarez

Dirección General

Mario Pérez Campa

Secretaría Técnica

Gloria Artis Mercadet

Coordinación Nacional de Antropología

Escuela Nacional de Antropología e Historia

Francisco Ortiz Pedraza

Dirección

María Alma Pacheco Peña

Subdirección de Investigación

Delia Pérez Gómez

Subdirección de Extensión Académica

Arturo Lozano Jiménez

Departamento de Proyectos Especiales

Hilda Jiménez Reséndiz

Departamento de Publicaciones

Katia Vanessa López González

Corrección de Estilo

Miguel Ángel Arroyo Rosales

Diseño y Formación

Cambio social antropología y salud

2006

ISBN: 968-03-0210-5

Coordinadores

Arturo Luis Alonzo Padilla

Responsable del Cuerpo Académico: "Antropología e historia del Cambio Social"

Florencia Peña Saint Martin

Responsable del Cuerpo Académico: "Perspectivas Antropológicas de la Diversidad Bio-social Contemporánea"

Consejo Editorial

Anabella Barragán Solís, Licenciatura en Antropología Física; Mayán Cervantes, Posgrado en Antropología Física; José Luis Fernández Torres, Licenciatura en Antropología Física; Rolando Javier González Arias, Licenciatura en Antropología Social y Sergio G. Sánchez Díaz, responsable del Proyecto de Investigación Formativa, ENAH: "Trabajo, organizaciones y voluntades colectivas", Licenciatura en Antropología Social, e investigador del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-México

Publicación realizada con financiamiento al Cuerpo Académico "Diversidad Bio-social Contemporánea", ENAH-CA-2, Secretaría de Educación Pública, Subsecretaría de Educación Superior, Dirección General de Educación Superior Universitaria, Programa de Mejoramiento del Profesorado.

Esta publicación puede ser reproducida total o parcialmente citando la fuente y las instituciones patrocinadoras.

El contenido de los artículos es responsabilidad de los autores.

D.R. Instituto Nacional de Antropología e Historia

Escuela Nacional de Antropología e Historia

Periférico Sur y Zapote s/n col. Isidro Fabela, Tlalpan, D.F., C.P. 14030

9.

PRESENTACIÓN

I. SALUD Y SOCIEDAD EN POBLACIONES CONTEMPORÁNEAS

Florencia Peña Saint Martin

(coordinación)

15.

SALUD Y "NUEVAS" POLÍTICAS SOCIALES EN MÉXICO

Oliva López Arellano, José Blanco Gil

27.

EL PAPEL DE LA CULTURA PARA LA SUPERVIVENCIA DE MENORES DE CINCO AÑOS EN MÉXICO. UNA PROPUESTA DE ANÁLISIS MULTIDIMENSIONAL

Florencia Peña Saint Martin, Rosa María Ramos Rodríguez,

Luis Alberto Vargas Guadarrama

45.

CONDICIONANTES SOCIOCULTURALES PARA EL DESARROLLO DE LAS ENFERMEDADES CRÓNICAS EN LA POBLACIÓN INDÍGENA TARAHUMARA DE LA CIUDAD DE CHIHUAHUA

Gabriel Justo Saucedo Arteaga, Carlos Aguilar Salinas,

Adolfo Chávez Villasana

63.

HETEROGENEIDAD SOCIO-TERRITORIAL Y SALUD EN LA CIUDAD DE MÉXICO

José Blanco Gil, Oliva López Arellano

83.

CUANDO LA MUERTE CIRCUNDA. COINCIDENCIAS DE OPINIÓN ENTRE PAREJAS CON UN CÓNYUGE CON INSUFICIENCIA RENAL CRÓNICA EN UN HOSPITAL DEL DISTRITO FEDERAL. MÉXICO

Sigfrido Gerardo Huerta Alvarado, Florencia Peña Saint Martin

LA ALIMENTACIÓN INDÍGENA

de México como rasgo de identidad

MIRIAM BERTRAN VILÀ

La alimentación, si bien cubre una necesidad vital, es al mismo tiempo una manifestación cultural que está relacionada con todos los aspectos de la vida de un grupo humano. Para comprender el sistema alimentario de una sociedad se requiere conocer su tecnología, es decir, las formas de extraer los recursos del medio, la organización social para hacerlo y la ideología relacionada con la comida [Armelagos, 1997]. Las ideas que una población tiene sobre los alimentos se reflejan en los significados que les atribuyen, esto conforma un sistema de clasificación que permite regular las elecciones alimentarias según ocasión, condición socioeconómica, edad, sexo, estado fisiológico, imagen corporal, prestigio. El antropólogo Sydney Mintz sostiene que la alimentación es al mismo tiempo una forma de comunicarse y de identificarse con el grupo al que se pertenece, y en este sentido la elección de los alimentos puede ser una especie de declaración de principios.

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente; también tienen sus historias. Estas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo más complicada esta actividad 'animal' presuntamente simple [Mintz, 2003:28].

En este mismo sentido, el antropólogo francés Claude Fischler plantea que los alimentos pueden tener una función en la representación del estatus social de los sujetos:

[...] los alimentos son portadores de sentido y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. El tomate y el caviar, de manera muy diferente, nutren ambos tanto al imaginario como al cuerpo. Permiten construir y poner en escena la realidad y las relaciones sociales. Se utilizan según representaciones y usos que son compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura [Fischler, 1995:80].

En este artículo presento algunas reflexiones sobre la relación entre los alimentos y la identidad en los grupos indígenas de México. La población indígena de México forma parte de una sociedad estratificada; ya lo era antes de la Conquista, lo fue durante la Colonia, en el México independiente y lo es ahora. La estratificación es resultado de la combinación de

factores sociales, culturales y económicos; es decir, es una mezcla de elementos socioeconómicos y étnicos, donde la población indígena suele estar en los niveles más bajos. La pertenencia a un grupo o estrato determinado se manifiesta en una serie de rasgos que los diferencia entre sí, como la lengua, el vestido o las formas de comer. En este sentido, el antropólogo inglés Jack Goody plantea que la alimentación es una manera de ubicarse respecto a otros grupos [Goody, 1995]. Aquí pretendo mostrar que en el caso de los indígenas las formas de comer son un elemento de identidad, que a veces sirve para reafirmar la pertenencia al grupo y a veces, al contrario, como una forma de dejar de ser indígena y buscar integrarse a la sociedad mayor.

El estudio de la identidad ha tenido mayor auge desde que los procesos de globalización han puesto a discusión qué pasaría con los rasgos culturales diferentes en un mundo donde la circulación de gente, ideas y mercancías es cada vez más frecuente y rápida. Aparentemente, la respuesta de la población ha sido la búsqueda de referentes que aseguren la pertenencia a un grupo, diferenciándose así de otros con quienes mantiene relaciones. Sin embargo, y como veremos en el texto, esto no es así en todos los grupos étnicos, sino que depende en buena medida de la ubicación social del grupo.

El interés por el análisis de estos procesos han generado varias definiciones de identidad; hemos escogido una que nos parece útil para analizar la relación entre identidad y alimentación, propuesta por Daniel Hiernaux, que utilizó para el estudio de un grupo de migrantes al Valle de Chalco. Dice Hiernaux que la identidad es:

la percepción subjetiva que tiene un sujeto social de sí mismo y de su grupo de pertenencia, visión basada en la existencia de una serie de factores diferenciadores de este mismo grupo frente a los demás [Hiernaux, 2000:94].

Según esta definición, la identidad es una categoría que se establece sólo en la medida que un grupo tiene características diferentes a las de otro con el que mantiene contacto; es una forma de distinguirse socioculturalmente. El mismo autor sostiene que los factores diferenciadores son seleccionados por un grupo ya que los considera como propios y le dan identidad. Así, no todos los rasgos culturales dan identidad; además, pueden cambiar con el tiempo según cambia el grupo y la percepción que de ellos tienen los otros con quienes mantienen contacto. Por ejemplo, en el México colonial, la presencia de nuevos alimentos como el trigo hizo que el maíz adquiriera un significado de identidad entre los grupos indígenas, lo que no era necesario antes del contacto. Este significado era reconocido tanto por los propios indígenas como entre los españoles. Según el historiador Jeffrey Pilcher [2001], si un indígena quería dejar de serlo se iba a vivir a las ciudades, vestía como mestizo y comía pan, lo que era suficiente para dejar de ser reconocido como tal. Así, la identidad es necesaria sólo ante el contacto cultural y es resultado de las relaciones entre los diferentes grupos.

Las formas de comer han sido utilizadas frecuentemente como rasgo de identidad, tal como acabamos de ilustrar. Por ejemplo, cuando en México hay alguien que no come chile, es común oír ciertas expresiones, como “¿pues qué no eres mexicano?”, señalando

así que el gusto por el picante es un rasgo distintivo de los mexicanos. Los estudios entre migrantes indígenas muestran que la alimentación es un rasgo que los diferencia del grupo donde van, con lo que se cumple la condición puesta por Hiernaux de que es un rasgo de identidad en la medida que la población lo define como tal. Así, por ejemplo, en entrevistas rechazadas a mixtecos que emigraron a la ciudad de México y que antes habían emigrado a Estados Unidos, ellos hablan de las diferencias de la alimentación entre las zonas de destino y la de origen. Una mujer mixteca nos explicaba con nostalgia que no podía hacer las tortillas a mano como en su pueblo, pues le resultaba más caro que comprarlas en la tortillería [Bertran, 2001].

Las formas de alimentarse como un rasgo de identidad han sido estudiadas por varios autores. George Armelagos, al analizar los efectos alimentarios del contacto cultural a raíz de la colonización de América, señala:

Los grupos sociales, en el seno de la sociedad utilizan los alimentos como marcador étnico. En este sentido, la etnicidad es uno de los mejores elementos para predecir lo que comerá una persona [Armelagos, *op. cit.*:106].

De acuerdo con la definición de identidad que estamos usando, Jack Goody dice que la caracterización de las formas de cocinar y sus significados son una manera de ubicarse respecto a otros [Goody, *op. cit.*]. Este antropólogo inglés analiza el desarrollo de los sistemas alimentarios y plantea que en la medida que haya sistemas sociales más estratificados, con suficiente fuerza significativa como para crear subgrupos y subculturas, las formas de preparar alimentos serán más complejas, pues expresarán la pertenencia a estos subgrupos en contraste con los otros. La idea de Goody bien puede aplicarse a la alimentación de los indígenas en México. Como mencionamos, la sociedad mexicana es y ha sido estratificada, lo suficiente como para crear diferentes grupos sociales, tanto en términos socioeconómicos como étnicos. La alimentación, desde la época prehispánica, ha sido usada como un rasgo distintivo de identidad y de dominación. Con la llegada de los españoles a México, la población estaba dividida en rangos, tanto dentro de los propios grupos como en las relaciones entre ellos. Así, había zonas dominantes que exigían el pago de tributo, en muchos casos con alimentos. Los mexicas mostraban su superioridad respecto a otros grupos también con las formas de alimentarse: consideraban que comían mejores tortillas y veían a los otomíes como pueblos atrasados porque no sabían cosechar el maíz a tiempo, o a los purépechas como bárbaros pues comían tortillas duras [Pilcher, *op. cit.*]. Al interior de un grupo, la comida de los nobles y sacerdotes era diferente del resto de la población, mostrando así su condición superior. También en las fiestas, la comida adquiría significados de estatus, pues el anfitrión la hacía lo más suntuosa posible [González de la Vara, 1996].

La estratificación social en México se agudizó durante la época colonial, tanto por las condiciones del sistema socioeconómico establecido por los españoles como por la diversidad de la población: indígenas, españoles y negros, estos últimos fueron traídos para aumentar la mano de obra. Como resultado de las mezclas entre ellos, se generó una gran

cantidad de grupos. En la parte superior de este sistema se ubicaban los españoles y a partir de ahí descendían en la escala social según las mezclas y la presencia de sangre indígena o negra. En palabras de Jeffrey Pilcher, historiador norteamericano que analiza el papel de la comida en la construcción de la identidad nacional mexicana, la alimentación tiene un papel muy importante como marcador social en la sociedad novohispana para mostrar la pertenencia a una clase o la aspiración [Pilcher, *op. cit.*]. Es decir, las formas de comer se usan tanto como elemento para mostrar la pertenencia a un estrato como para aparentar la pertenencia a otro y, por tanto, dejar el de origen. Así, la alimentación como rasgo social puede ser tomada como un elemento integrador a otro grupo, no sólo un diferenciador. La alimentación era usada por los indígenas como rasgo integrador cuando querían aparentar no serlo y pertenecer a otro estrato. Para pasar de indígena a mestizo urbano era suficiente vivir en la ciudad y empezar a comer pan de trigo y beber vino. Pilcher sostiene que la importancia de la alimentación en la Colonia como rasgo de identidad es resultado de la estratificación social, así como de la imposibilidad de identificar racialmente a los grupos, con lo que ciertos rasgos de vuelven importantes [*op. cit.*].

Después del movimiento de Independencia, cuando surge la República Mexicana como tal, la población indígena obtuvo el mismo estatus jurídico que cualquier otro mexicano, eliminando así las diferencias establecidas en el régimen colonial. Esto no significó, por supuesto, condiciones reales de igualdad ni respeto alguno a sus características étnicas. Al contrario, desde el inicio se buscó la integración de la población indígena, básicamente por dos motivos: primero, México debía construir una identidad nacional homogénea correspondiente a su nacimiento como nación; segundo, desde el principio se planteó la preocupación por mejorar las condiciones de la población indígena. En este contexto, algunos autores señalan que en el siglo XIX las políticas hacia los indios buscaron su desaparición. Incluso Benito Juárez, indio zapoteco, consideraba que la cultura indígena era el motivo del retraso de la población e impulsó la integración [Del Val, 1993].

Desde que surgió el México independiente está presente la idea de que los indígenas son uno de los problemas por superar para así fomentar el desarrollo. Esto puede dar una explicación sobre las políticas indigenistas y la condición real del indígena frente al resto de la sociedad. Al respecto, escribe José del Val:

las energías constitucionales se concentraron en analizar y tratar de erradicar esta diferencia (las de la cultura indígena) bajo el supuesto erróneo de que el logro de la homogeneidad cultural sería el camino único para salir de la pobreza [Del Val, 1993:247].

Así las políticas hacia la población indígena durante el siglo XIX tendieron básicamente hacia su desaparición ya sea por erradicación, como lo planteó abiertamente Porfirio Díaz, o por integración. Es decir, la única manera de mejorar la condición de los indígenas es que dejaran de ser tales.

Después de la Revolución Mexicana, las políticas hacia los indígenas no cambiaron del todo, aunque el establecimiento del artículo 27 en la Constitución de 1917 aportó

algunas modificaciones, se reconocieron los derechos colectivos sobre la tierra con lo que pudieron recuperar terrenos que habían sido despojados para las haciendas. Sin embargo, la Constitución no les dio personalidad jurídica como etnia, y de hecho la modificación jurídica de la relación entre el Estado y las comunidades indígenas no cambió sino hasta 1992, cuando se estableció en el artículo 4 que México es un país pluricultural [CONADEPI, 2004]. En términos generales, en el siglo XX las políticas fueron integracionistas, pues buscaron la castellanización y alfabetización como una forma para que la población mejorara su condición y se integrara a la sociedad nacional.

En resumen, según Luis Villoro [1987, en Serna Moreno, s/f], el indigenismo colonial fue "corporativista"; el del México independiente "etnocida" y el del siglo XX "integracionista". Durante el México colonial, los indígenas fueron clara y oficialmente distintos, pero a partir de la Independencia y la construcción de México como Estado-nación, los individuos se constituyen como ciudadanos, todos con los mismos derechos, lo que no significó ningún derecho a la diferencia ni a la autodeterminación. La meta de las políticas integracionistas en el siglo XX es la eliminación de la identidad étnica.

Las políticas de integración y castellanización siguieron en plena década de los setenta cuando iniciaron los movimientos de reivindicación lingüística; aparecieron las primeras escuelas bilingües y biculturales, y por primera vez el indigenismo deja de estar sólo en manos de los no indígenas, ya que hasta entonces todas las políticas habían sido definidas sin considerar la postura de la población a quien iban dirigidas. En la presente administración (2000-2006), el Programa para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas [CONADEPI, 2004] plantea como objetivos fundamentales el respeto a la diversidad cultural, la búsqueda de la equidad y la igualdad de los pueblos indígenas y la participación de la población en la toma de decisiones sobre los proyectos dirigidos a ellos. Esto, sin embargo, se ha enfrentado a una sociedad clasista y desigual que, como ya hemos visto, ha permanecido así desde mucho tiempo atrás. Aun cuando haya un reconocimiento jurídico y la aceptación de que México es un país multicultural, esto no implica un reconocimiento real por parte de la sociedad a la diversidad cultural. Las diferencias de estatus de los grupos indígenas persiste y es una mezcla de su condición socioeconómica y su condición cultural y étnica. Sin duda en México hay culturas dominantes y la indígena no es una de ellas. Los indígenas, para alcanzar mejores oportunidades, no sólo deben buscar mejores ingresos económicos, obtener servicios educativos y de salud, sino además cambiar una serie de rasgos culturales que dejen de identificarlos como indígenas, tal como lo hicieran sus antepasados en la Colonia.

Ante todas estas políticas, las características culturales de los indígenas han sido consideradas también como parte de los rasgos originales de la nación mexicana desde el siglo XIX, cuando en la formación del país había que definir lo mexicano, se echaba mano de los indígenas como los depositarios de la identidad nacional. Esta contradicción en el discurso indígena sigue presente hasta hoy, tanto en términos políticos como en las actitudes de la sociedad y, según Del Val [1993], es lo que ha caracterizado a la investigación y acción antropológica y a las políticas indigenistas. Esta misma contradicción, como veremos más

adelante, se manifiesta en la alimentación indígena, lo que en buena medida puede haber provocado que la población, en cuanto tiene oportunidad y acceso a nuevos alimentos, cambia su forma de comer, aunque las tortillas y los frijoles sean "muy nuestros".

Las políticas sobre los indígenas que acabamos de presentar fueron relacionadas en muchas ocasiones con asuntos respecto a su alimentación. Durante el siglo XIX, la alimentación fue un tema importante en las políticas nacionales hacia la población indígena. Por una parte, había un reconocimiento de los problemas nutricionales y, por tanto, todos los gobiernos tomaron una postura al respecto. El común denominador coincide plenamente con las políticas hacia la población indígena, es decir, para su desarrollo, deben dejar de ser indígenas y, por tanto, dejar de comportarse como tales, incluyendo la alimentación. Por ejemplo, durante la presidencia de Benito Juárez, se planteó crear programas de educación para las mujeres, con el objetivo de "civilizar a las masas, sobre todo a los indios" [Pilcher, 2001:103]. La idea era que las mujeres promovieran otro comportamiento desde el ámbito doméstico. Sin embargo, una cosa era lo que decían los políticos y otra lo que ocurría en la sociedad, esto comúnmente provocaba conflictos sociales. La población no dejaría de ser indígena sólo por decreto gubernamental sino como una manera de mejorar socialmente mientras la sociedad lo reconociera así. Justo en esa época aparece toda una serie de modas extranjeras en México, la cocina es buena muestra. Hay un gusto especial por la cocina europea, y en los banquetes y comidas de las clases acomodadas se ofrecen platillos franceses, ingleses y de otros países de Europa [Rabell Jara, 1996]. Según Pilcher, varios documentos de la época muestran el desprecio de la sociedad decimonónica por el chile y la comida indígena. Al mismo tiempo, cuando México se erigió como nación surgió la necesidad de crear una serie de rasgos nacionales de identidad, y en algún momento la cocina fue uno de ellos. Así, se publicaron algunos recetarios como el *Cocinero Mexicano*, que apareció por primera vez en 1831, con lo que se usó a la cocina como un elemento de identidad nacional. Sin embargo, los platillos de maíz nunca pudieron quitarse el estigma de identificar a las clases bajas [Pilcher, 2001]. Así, el siglo XIX transcurrió con unas ideas contradictorias sobre la comida tradicional mexicana que flotan en la sociedad: por un lado, se usó para buscar las raíces nacionales y construir la identidad, pero por otro estuvo asociada a la pobreza y los indígenas. Además, las políticas sobre la población indígena son muy claras: hay que civilizarlos e integrarlos a la sociedad nacional.

En los inicios del porfiriato, Francisco Bulnes, un periodista liberal de la época, desarrolló la teoría dietética de la raza, que sostiene que la inferioridad y la superioridad raciales se dan según el alimento básico principal, ya sea trigo, arroz o maíz. A partir de esto, explica que la superioridad alcanzada por los pueblos europeos y el estadounidense se debe a que comen fundamentalmente trigo, y el atraso de los pueblos indios de México es resultado del alto consumo de maíz [España, 1988]. La idea de Bulnes parece sumamente descabellada, pero bien a bien no se desmintió el poco valor del maíz hasta que en los años cuarenta del siglo XX se realizaron estudios para conocer los aportes nutricionales de la dieta mesoamericana [Aguirre Beltrán, 1986].

Las ideas de Bulnes y en general de los pensadores mexicanos de finales del siglo XIX y principios del siglo XX se reflejaron en los gobiernos post-revolucionarios. Por ejemplo, las escuelas rurales iniciadas por José Vasconcelos y consolidadas en el gobierno de Lázaro Cárdenas tenían la misión de educar a la población indígena en todos los ámbitos de la vida cotidiana para que se integraran plenamente a la sociedad nacional. Así lo expresó uno de los directores de educación rural de la época:

[...] a fin de que tus niños no solamente aprendan el idioma castellano sino que adquieran también nuestras costumbres y formas de vida que indudablemente son superiores a las tuyas. Es necesario que sepas que los indios nos llaman gente de razón no sólo porque hablamos lengua castellana, sino porque vestimos y comemos de otro modo [en Pilcher, 2001:142].

Uno de los grandes impulsores de políticas alimentarias hacia la población indígena en la primera mitad del siglo XX fue Manuel Gamio. Para este antropólogo, la alimentación indígena es un problema serio, ya que no les permite tener suficiente energía para trabajar, por lo que no pueden ser una fuerza productiva que ayude al desarrollo del país. La importancia que Gamio da a este tema se refleja en que cuando él fue director del Instituto Indigenista Interamericano se publicaron numerosos artículos sobre alimentación en la revista de la institución, *América Indígena*. Esta preocupación se refleja también en uno de sus libros, *Hacia un México Nuevo*, publicado en 1935, en el que establece una serie de propuestas para el desarrollo del país, donde dedica un capítulo a la alimentación que empieza así:

De todos los problemas que afectan a la población de México, el primero y de más urgente solución es el biológico ya que está relacionado con las exageradamente altas cifras de mortalidad, el lento desarrollo demográfico y la deficiencia física que frecuentemente se observa en materia de trabajo [Gamio, 1987:103].

El autor continúa con la importancia del agua potable para mejorar las condiciones de la población, pero señala que lo principal es la alimentación de los indígenas para alcanzar unas condiciones físicas que permitan desarrollar el trabajo en forma eficiente. Gamio considera que en los grupos indígenas es insuficiente la alimentación con elementos que den fuerza —que él llama "tónicos"— como carne, leche, huevo y pan. La población indígena no tiene acceso a éstos por ser caros. El autor cree que la alimentación basada en maíz no es suficiente y además provoca que la población sólo se quiera dedicar a producir este cereal, lo que además no es conveniente para el desarrollo económico de México. Textualmente: "liberar al pueblo de la esclavitud del maíz" [op. cit.:104].

La propuesta de Gamio para la liberación de la esclavitud del maíz es sustituirlo por la soya, ya que, según él, tiene más ventajas económicas y nutricionales. Gamio había conocido las ventajas del frijol soya en un viaje a Japón y desde los años treinta, mientras era director de poblaciones y consumo de la Secretaría de Agricultura, promovió su cultivo y consumo [Aguirre Beltrán, 1986]. La idea de la soya como alimento proteínico de bajo costo ha

seguido presente y desde los años setenta varias instituciones han tratado de fomentar su uso, para sustituir ya no al maíz sino a la carne. En los años ochenta era común ver bolsas de soya texturizada en las tiendas Conasupo y se incluía en las despensas que se regalaba a la población de bajos ingresos. Sin embargo, parece que no tuvo demasiado éxito y dejó de promoverse su uso. Recientemente la Asociación Americana de la Soya ha tratado de aumentar su consumo difundiendo información sobre formas de preparar la soya, pero se ha encontrado con que la población la identifica como comida para pobres y, por tanto, no goza de mucho prestigio. Así, se confirma una vez más que la alimentación tiene significados relacionados con los estratos, por lo que su uso manifiesta una pertenencia a un grupo.

Las ventajas de la dieta indígena mexicana no fueron reconocidas sino hasta los años cuarenta, cuando fue creado el Instituto Nacional de la Nutrición (INN) y se empiezan a estudiar las características bromatológicas. La creación del INN en 1944 respondió a la necesidad de mejorar la situación nutricional de la población, dadas las condiciones de desnutrición en que se encuentran. Este fue uno de los puntos centrales en los trabajos del Primer Congreso Indigenista Interamericano, donde los diferentes especialistas señalaron que la alimentación de los indígenas es inadecuada para su desarrollo biológico y en la mayoría de los grupos se advierte la presencia de desnutrición; también expresaron que es necesario conocer científicamente las características de la dieta. Así, empezaron las investigaciones sobre la distribución de la desnutrición en el país, las técnicas de preparación de alimentos, y los efectos de la dieta tradicional en el organismo, que fueron mostrando que la alimentación indígena en sus características básicas proporciona suficientes elementos para contribuir al desarrollo, siempre y cuando se coma en cantidad suficiente [Aguirre Beltrán, 1986]. En términos nutricionales, la dieta tradicional indígena es una buena fuente de energía e hidratos de carbono, de proteína en la combinación del maíz y frijol, de vitaminas y minerales si hay suficiente consumo de frutas y verduras, así como en el consumo cotidiano de chile; tiene además ventajas como ser buena fuente de calcio por la nixtamalización del maíz, es baja en grasa en su forma original y tiene un buen contenido de fibra.

Sin embargo, en la medida que tiene acceso a los recursos económicos, la población prefiere alimentos industrializados y "modernos" que les permitan mostrar su mejoramiento social. Esto, a pesar de las reivindicaciones indígenas y de las ventajas dietéticas de la alimentación original, parece ser resultado de una idea sistemáticamente presente en la sociedad y expresada abiertamente hasta hace muy poco tiempo en las políticas públicas: para mejorar y desarrollarse es preferible dejar de ser indígena. En este sentido, la alimentación ha tenido un papel importante a lo largo de la historia, tanto por sus significados sobre la estratificación social como por la creencia, modificada hasta hace apenas 50 años, que la dieta indígena no era adecuada. Así, la alimentación indígena parece tener un papel como rasgo de identidad pero en sentido contrario, como una forma de dejar de ser indígena y buscar integrarse a la sociedad mayor. Sin embargo, la alimentación en las fiestas sí parece ser un rasgo que refuerza la pertenencia al grupo; quizá por la misma función social de las celebraciones, quizá como un esfuerzo por no perder la identidad totalmente.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre Beltrán, Gonzalo**
1986 *Antropología Médica*, México, CIESAS.
- Armellagos, George**
1997 "Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales", en Long, Janet (comp.), *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM.
- Bertran, Miriam**
2001 *Hábitos alimentarios de los mixtecos en la ciudad de México: Un estudio de antropología de la alimentación*, tesis de maestría, México, Universidad Iberoamericana.
- Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de México**
2004 *Monografías de los pueblos indígenas*, México, <http://indigenas.gob.mx/conadepi/index>.
- Del Val, José**
1993 "El indigenismo", en Arizpe, Lourdes (coord.), *Antropología Breve de México*, México, Academia de la Investigación Científica, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, UNAM.
- España, Arturo**
1988 "La alimentación y la nutrición", en *La antropología en México: Panorama Histórico*, Tomo III, México, INAH.
- Gamio, Manuel**
1987(1935) *Hacia un México nuevo*, México, Instituto Nacional Indigenista.
- González de la Vara, Fernán**
1996 *La cocina mexicana a través de los siglos. Época prehispánica*, tomo II, México, Editorial Clío, Fundación Herdez.
- Goody, Jack**
1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- Hiernaux-Nicolas, Daniel**
2000 *Metrópoli y etnicidad. Los indígenas en el Valle de Chalco*, México, El Colegio Mexiquense, Fondo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Mintz, Sydney**
2003 *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, colección La falsa tortuga, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA.
- Pilcher, Jeffrey**
2001 *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad nacional*, México, Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, CONACULTA.
- Rabell Jara, René**
1996 *La cocina mexicana a través de los siglos. La Bella Época*, tomo IV, México, Editorial Clío, Fundación Herdez.
- Serna Moreno, Juan Manuel**
s/f "Indigenistas, políticas", en *Diccionario de Filosofía Latinoamericana*, Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos, UNAM (<http://www.ccydel.unam.mx/pensamientoycultura/biblioteca%20virtual/diccionario/>).